

Національний університет водного господарства та
природокористування
Навчально-науковий інститут агроекології та землеустрою

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова науково-методичної
ради НУВГП
е-підпис Олег ЛАГОДНЮК
19.05.2021

05-08-033S

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

SYLLABUS

Вступ до фаху		Natural Resources of Ukraine
Шифр за ОП	ЦЗП 1.13	Code in Educational Program
Освітній рівень: бакалаврський (перший)		Educational level: Bachelor's (first)
Галузь знань Сфера обслуговування	24	Fields of knowledge Service sector
Спеціальність Готельно-ресторанна справа	241	Speciality Hotel and Restaurant Affairs
Освітня програма: Готельно-ресторанна справа		Educational Program: Hotel and Restaurant Affairs

Силабус навчальної дисципліни Вступ до фаху для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Рівне. НУВГП. 2021. 12 стор.

ОПП на сайті університету: <http://ep3.nuwm.edu.ua/18124/>

Розробники силабусу: Коротун С.І., к.геогр.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;

Скорина Т.М., к.екон.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Силабус схвалений на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол № 6 від “19” квітня 2021 року

Завідувач кафедри: Коротун С.І., к.геогр.н., доцент

Керівник (гарант) ОП: Конарівська О.Б., к.екон.н., доцент


Схвалено науково-методичною радою з якості ННІ агроєкології та землеустрою

Протокол № 7 від “20” квітня 2021 року

Голова науково-методичної ради з якості ННІАЗ: Прищепа А.М., к.с.-г.н., професор

СЗ №-2367 в ЕДО

© Коротун С.І.,
Яковишина М.С., 2021
© НУВГП, 2021

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ*	
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Освітня програма	Туризм
Спеціальність	242 Туризм
Рік навчання, семестр	1 рік навчання, 1 семестр
Кількість кредитів	3,0
Лекції:	16 години
Практичні заняття:	16 години
Індивідуальна робота	ні
Самостійна робота:	58 години
Курсова робота:	ні
Форма навчання	денна/заочна
Форма підсумкового контролю	залік
Мова викладання	українська
ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА*	
ПРОФАЙЛ ЛЕКТОРА	
	Скорина Тарас Миколайович, к.еон.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Вікіситет	http://wiki.nuwm.edu.ua/index.php/Скорина_Тарас_Миколайович
ORCID	https://orcid.org/0000-0002-2179-9814
Канали комунікації	t.m.skoryn@nuwm.edu.ua https://exam.nuwm.edu.ua/login/index.php

ПРО ДИСЦИПЛІНУ

Анотація навчальної дисципліни,

Навчальна дисципліна **"Вступ до фаху"** є нормативною дисципліною для підготовки студентів спеціальності "Готельно-ресторанна справа" з галузі знань 24 "Сфера обслуговування" денної та заочної форм навчання, і викладається згідно з навчальним планом підготовки студентів за освітнім рівнем "бакалавр". Навчальна дисципліна готує фундамент до вивчення інших профільюючих дисциплін освітньої програми.

Метою вивчення дисципліни "Вступ до фаху" є системний виклад основних положень, понять та дефініцій, що розкривають зміст, характер, тенденції, фундаментальні принципи розвитку феномену міжнародної спільноти ХХ століття – готельно-ресторанної справи; розгляд основних закономірностей функціонування туризму через призму його невичерпного потенціалу та визначення конкретних законів його економічного і соціального розвитку на законодавчому рівні як у національних межах держав і країн, так і в системі всесвітніх зв'язків.

Завдання дисципліни "Вступ до фаху" – створення підґрунтя для вивчення інших фахових предметів, тобто ознайомити студентів з базовим глосарієм навчальних дисциплін спеціальності "Готельно-ресторанна справа", основними функціями і умовами розвитку гостинності, її місцем в суспільстві та господарській системі, принципами її класифікації.

Робоча програма навчальної дисципліни є складовою освітньо-професійної програми за спеціальністю "Готельно-ресторанна справа". У результаті вивчення навчальної дисципліни "Вступ до фаху" студенти мають ознайомитись з поняттям та структурою індустрії гостинності; розглянути історичні етапи формування світової індустрії гостинності; проаналізувати тенденції розвитку світової та вітчизняної індустрії гостинності; розглянути нормативно-правову базу регулювання міжнародної та вітчизняної індустрії гостинності; проаналізувати особливості управління підприємствами індустрії гостинності; розглянути методи просування послуг в індустрії гостинності.

Мета дисципліни полягає у розвитку навичок пізнавальної діяльності в сфері готельного та ресторанного обслуговування, ознайомлення із змістом і формами практичної діяльності в галузі соціально-культурного сервісу і туризму.

Завдання дисципліни:

- вивчити історію розвитку готельної та ресторанної справи;
- оцінити сучасну роль гостинності в економіці, соціально-культурній і політичній діяльності держав;
- виявити фактори, що впливають на розвиток готельно-ресторанної справи;
- розглянути класифікацію туризму та дати характеристику його окремим видам;
- проаналізувати складові готельно-ресторанної індустрії та їх взаємозв'язки;
- розглянути роль держави в управлінні готельно-ресторанної справи;
- розглянути основні види готельно-ресторанних формальностей.

У результаті освоєння дисципліни студент повинен **знати**:

- основні поняття і терміни готельно-ресторанної справи;
- розвиток, класифікацію та інтеграція готельного бізнесу;
- розвиток, концепції та класифікації ресторанного господарства.

У результаті освоєння дисципліни студент повинен **вміти**:

- на основі аналізу різних показників визначати основні тенденції розвитку гостинності;
- оцінювати сучасну роль готельно-ресторанної справи в економіці, соціально-культурній і політичній сфері діяльності держав;
- виявляти фактори, що впливають на розвиток готельно-ресторанної справи;

– користуватися нормативно-правовою базою готельно-ресторанної справи.
Посилання на розміщення навчальної дисципліни на навчальній платформі Moodle
https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=1866
Компетентності
СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
Програмні результати навчання
РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.
РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	
<i>Лекцій – 16 год. Практ. 16 год. Самостійна робота – 58 год.</i>	
Методи та технології навчання	Лекції, презентації, обговорення, ситуаційні дослідження
Засоби навчання	Мультимедіа, проекційна апаратура, інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення
ЛЕКЦІЙНІ, ПРАКТИЧНІ ТА ЛАБОРАТОРНІ ЗАНЯТТЯ	
Тема	
Кількість годин, результати навчання, література	Опис дисципліни
Тема 1. Поняття, структура та еволюція гостинності	
лекцій – 1 год. прак. – 2 год. РН01, РН02 Література: [1,2,5]	Гостинність як соціально-культурне та економічне явище. Модель та основні концепції гостинності. Еволюція індустрії гостинності. Сучасний стан та перспективи розвитку індустрії гостинності. Інноваційні підходи до надання послуг в індустрії гостинності. Історія розвитку індустрії гостинності в Україні.
Тема 2. Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Організація та управлінська структура готелю	
лекцій – 2 год. прак. – 2 год. РН01, РН05 Література: [1,8,9]	Тенденції розвитку сучасного готельного ринку і бізнесу. Класифікація засобів розміщення у світі. Характеристика основних типів підприємств готельного господарства. Основні служби готелю. Використання автоматизованих систем управління в готелях. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства України. Фактори впливу на ефективність готельного господарства України.

	Нормативно-правове регулювання готельної індустрії в Україні.
Тема 3. Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, концепція, класифікація	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год. РН01, РН05 Література: [2,3,4,8]	Ринок ресторанних послуг. Вплив місця розташування на діяльність ресторану. Поняття "меню" в ресторанній діяльності. Класифікація підприємств харчування. Умови харчування і методи обслуговування. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус. Управління барами: організація та контроль.
Тема 4. Організація готельного господарства	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год. РН05, РН20, РН22 Література: [1,2,6,9]	Сутність процесу управління готельними підприємством. Технологія та організація прийому - розміщення - виїзду гостей у готелях. Нічний аудит. Обслуговування гостей у житловій частині готелю. Обслуговування нежитлових приміщень готелю. Організація надання основних і додаткових послуг. Технологія торгово-побутового і інформаційного обслуговування в готелі. Готельна анімація. Забезпечення безпеки готелю. Якість готельних послуг та культура обслуговування в готелі. Інфраструктура готелю. Економічна ефективність готельного господарства.
Тема 5. Будівництво, архітектура та інтер'єр готельного господарства	
лекцій – 1 год. РН05, РН22 Література: [1,2,6,9]	Архітектура та інтер'єр приміщень готелів. Класифікація та критерії архітектурних стилів і дизайну інтер'єру засобів розміщення. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства. Ресторан як вид архітектурного і дизайнерського мистецтва. Привабливість споруди і дизайну ресторану та підкреслення функціональності внутрішнього і зовнішнього простору. Колір в інтер'єрі. Освітлення як елемент інтер'єру підприємств готельного господарства. Екологічний та функціональний комфорт готелів.
Тема 6. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	
лекцій – 1 год. практ. – 2 год. РН05, РН20, РН22 Література: [2,3,8]	Характеристика торгівельних приміщень для обслуговування споживачів, вимоги до їх підготовки до відкриття. Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Характеристика видів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Класифікація методу самообслуговування споживачів. Класифікація методу обслуговування споживачів офіціантами. Характеристика змішаних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Вимоги до оздоблення і оснащення торговельних приміщень закладів ресторанного господарства. Характеристика і призначення скляного посуду. Характеристика і призначення столової білизни.
Тема 7. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	
лекцій – 2 год. практ. – 2 год. РН05, РН20, РН22	Характеристика способів подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування банкетів за столом. Організація

Література: [2,3,7,8]	обслуговування банкетів групи "фуршет". Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.
Тема 8. Культура обслуговування в готельному господарстві	
лекцій – 1 год. практ. – 2 год. РН05, РН20, РН22 Література: [1,2,6,9]	Поняття якості готельних послуг. Чинники, які формують якість обслуговування. Вимоги до якісного обслуговування. Фактори впливу на якість обслуговування у готельних комплексах. Додаткові готельні послуги як показник якості, конкурентоспроможності та культури обслуговування.
Тема 9. Вступ до менеджменту гостинності	
лекцій – 1 год. РН02, РН20 Література: [1,2,4,6,9]	Менеджмент як система наукових знань і мистецтво управління. Історія розвитку менеджменту як науки та специфічної сфери людської діяльності. Наукові підходи у менеджменті. Сутність категорій "управління" та "менеджмент". Менеджмент індустрії гостинності: цілі, завдання та види. Система методів менеджменту у роботі підприємств готельно-ресторанного господарства. Класифікація принципів менеджменту в сфері гостинності. Особливості формування сучасної моделі менеджменту гостинності в Україні.
Тема 10. Процес вироблення і реалізації управлінських рішень у сфері гостинності	
лекцій – 1 год. практ. – 2 год. РН02, РН20 Література: [1,2,4,6,9]	Сутність функцій менеджменту гостинності. Рівні управління в менеджменті. Інформація і комунікації в менеджменті. Загальна характеристика сучасного менеджера в індустрії гостинності: професійно-кваліфікаційні вимоги й організаторські якості. Сутність управлінських рішень, підходи до прийняття управлінських рішень у туристській індустрії. Керівництво та лідерство. Ефективність менеджменту гостинності. Тенденції кар'єрного зростання в індустрії гостинності.
Тема 11. Основи маркетингу в індустрії гостинності	
лекцій – 1 год. РН02, РН20 Література: [1,2,4,6,9]	Основні категорії маркетингу в індустрії гостинності. Підходи до сегментування ринку індустрії гостинності. Характерні особливості маркетингу в сфері послуг. Позиціювання на ринку послуг. Маркетинг-мікс в індустрії гостинності. Специфіка продукту індустрії гостинності. Життєвий цикл туристського продукту. Основні категорії рекламної діяльності в індустрії гостинності. Формування лояльних стосунків зі споживачем у сфері послуг.
Тема 12. Кадровий потенціал - основа прибутковості підприємства готельно-ресторанного бізнесу	
лекцій – 1 год. РН02, РН20 Література: [1,2,4,6,9]	Функції управління персоналом готелю. Принципи і структура управління персоналом готелю. Технології управління персоналом у сфері гостинності. Маркетинг персоналу в індустрії гостинності. Добір персоналу готельно-ресторанного закладу та створення атмосфери команди. Оцінка і стимулювання праці персоналу в індустрії гостинності. Мотиваційна програма - запорука успіху готельного та ресторанного підприємства. Види графіків роботи ресторанних підприємств з урахуванням

	виробничо-торговельної діяльності. Функціональні обов'язки персоналу ресторану. Функціональні обов'язки персоналу готелю.
--	---

Перелік соціальних, «м'яких» навичок (soft skills)

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

Форми та методи навчання

Вивчення дисципліни досягається інформаційним, ілюстративним та проблемним методами навчання.

- лекції супроводжуються демонстрацією схем, таблиць з мультимедійним супроводом. На практичних заняттях розглядаються та розв'язуються задачі, наближені до реальних ситуацій: використовується роздатковий матеріал (наочність) для формування у студентів системного мислення, розвитку пам'яті;
- проводиться дискусійне обговорення проблемних питань;
- задаються провокаційні питання.

Навчання супроводжується опрацюванням нормативної, навчальної літератури, а також періодичних видань.

При викладанні навчальної дисципліни для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких, як: проблемні лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії, кейс-метод, метод мозкового штурму, метод вільних асоціацій, метод обговорення тематичних зображень, метод "переваги та недоліки", метод "Робота в мережі", ділові ігри, екскурсійні заняття.

Проблемні лекції спрямовані на розвиток логічного мислення студентів. Коло питань теми лекції обмежується двома-трьома ключовими моментами, увага студентів концентрується на матеріалі, який не знайшов відображення в підручниках, використовується досвід закордонних навчальних закладів з роздаванням студентам під час лекції друкованого матеріалу та виділенням головних висновків з питань, що розглядаються.

Міні-лекції передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу і характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Міні-лекції проводяться, як правило, як частина заняття-дослідження. На початку проведення міні-лекції за вказаними темами лектор акцентує увагу студентів на необхідності представити викладений лекційний матеріал у так званому структурно-логічному вигляді. На розгляд виносяться питання, які зафіксовані у плані лекцій, але викладаються вони стисло.

Робота в малих групах дає змогу структурувати лекційні або практично-семінарські заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування. Після висвітлення проблеми (при використанні проблемних лекцій) або стислого викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонується об'єднуватися у групи по 5 – 6 осіб і презентувати наприкінці заняття своє бачення та сприйняття матеріалу.

Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань. Однією з позитивних рис презентації та її переваг за умови використання в навчальному процесі є обмін досвідом, який здобули студенти під час роботи в певній малій групі.

Семінари-дискусії передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки і висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

Ділові та рольові ігри – форма активізації студентів, внаслідок якої вони задіяні в процесі інсценізації певної виробничої ситуації в ролі безпосередніх учасників подій.

Обговорення тематичних зображень дає змогу візуально сприймати інформацію, сприяє розвитку асоціативного мислення та кращому засвоєнню матеріалу.

Порядок та критерії оцінювання

Для досягнення цілей та завдань курсу студентам потрібно засвоїти теоретичний матеріал та здати модульні контролі знань, а також вчасно виконати практичні завдання. В результаті можна отримати такі обов'язкові бали:

- 60 балів - за вчасне та якісне виконання завдань практичних занять та інших поточних завдань, що становить поточну (практичну) складову його оцінки;
- 40 балів – модульні контролі (20+20).

Всього 100 балів.

Додаткові бали студентам також можуть бути зараховані за конкретні пропозиції з удосконалення змісту навчальної дисципліни. Положення про семестровий поточний та підсумковий контроль навчальних досягнень здобувачів вищої освіти <http://ep3.nuwm.edu.ua/15311/>.

Модульний контроль проходитиме у формі тестування на університетській платформі MOODLE.

Поєднання навчання та досліджень

Студенти мають можливість додатково отримати бали за виконання індивідуальних завдань дослідницького характеру, а також можуть бути долучені до написання та опублікування наукових статей з тематики курсу.

Інформаційні ресурси

Рекомендована література

Основна

1. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
2. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
3. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
4. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / за заг. ред. Н. О. П'ятницької. 2 -ге вид., пероб. та допов. Київ : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.
5. Організація туризму: підруч. / за ред І. М. Писаревського. Харків : ХНАМГ, 2013. 541 с.
6. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків та ін. Тернопіль : Вид. ТНТУ. 2010. 300 с.
7. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
8. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ :

"Видавництво Ліра-К", 2016. 280 с.

Допоміжна література

9. Агафонова Л. Г., Агафонова О. Є. Туризм. Готельний та ресторанний бізнес: Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посіб. Київ : Знання України, 2002. 358 с.
10. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация. Київ : ВИРА-Р, 2001. 208 с.
11. Бейдик О. О. Рекреаційно-туристичні ресурси України: Методологія та методика аналізу, термінологія, районування : монографія. Київ : РВЦ "Київський університет", 2001. 395 с.
12. Кифяк В. Ф. Організація туристичної діяльності в Україні. Чернівці : Книги-XXI, 2003. 300 с.
13. Котлер Ф., Боуэн Дж., Мейкенз Дж. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм. Москва : ЮНИТИ, 2003, 1063 с.
14. Любіцева О. О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). Київ : "Альтерпрес", 2002. 436 с.
15. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі та ін., за заг. ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид., пероб. та допов. - К.: Центр навч. л-ри, 2011. - 584 с.
16. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. Г. Т. П'ятницької. - К.: КНТЕУ, 2015. - 430 с.
17. Менеджмент туристичної індустрії : навч. посіб. / за ред. проф. І.М. Школи. Чернівці, 2003. 596 с.
18. Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент : навч. посіб. Київ : Центр навч. літ., 2003. 348 с.
19. Официальный сайт компании "Ресторатор Украина". URL : <http://www.restorator.com.ua/rus/index.html> свободный.
20. Роглев Х.Й. Основы готельного менеджменту : навч. посіб. Київ : Кондор, 2005. 408 с.
21. Уніфіковані технології готельних послуг : навч. посіб. / за ред. Федорченка В. К. Київ : Вища шк., 2001. 237 с.
22. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. / за ред. Дорогунцова С.І. Київ: Ліра-Київ, 2005. 520 с.
23. Федорченко В. К., Дьорова А. О. Історія туризму : навч. посіб. Київ : Вища шк., 2002. 195 с.

Інформаційні ресурси

24. Кабінет Міністрів України. URL : <http://www.kmu.gov.ua/>
25. Законодавство України . URL : <http://rada.gov.ua/>
26. Закон України про туризм : веб-сайт. URL : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80>
27. Державна служба статистики України. URL : <http://www.ukrstat.gov.ua/>
28. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського. URL : <http://www.nbuv.gov.ua/>
29. Рівненська обласна універсальна наукова бібліотека (м. Рівне, пл. Короленка, 6). URL : <http://libr.rv.ua/>
30. Рівненська централізована бібліотечна система (Київська, 44, Рівне). URL : <https://www.facebook.com/cbs.rivne/>
31. Наукова бібліотека НУБГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75). URL : http://nuwm.edu.ua/MySQL/page_lib.php
32. Деякі питання діяльності Державного агентства розвитку туризму. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1162-2019-%D0%BF>
33. Overtourism. Responsible travel. URL: <https://www.responsibletravel.com/copy/what-is-overtourism>
34. The Transformational Travel Council. URL: <https://www.transformational.travel/>
35. Tourism for Sustainable Development Goals. URL: <http://tourism4sdgs.org/>
36. Tourism Statistics. URL: <https://www.e-unwto.org/toc/unwtotfb/current>
37. UNWTO Tourism Highlights. URL: <https://www.e-unwto.org/>
38. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. URL :

<http://3umf.com/doc/449/>.

39. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги URL : <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf>.

40. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення. URL : <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.

41. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. URL : <http://www.ukr-hotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.

42. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. URL : <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.

Методичне забезпечення

43. Інформаційні ресурси у електронному репозиторії Національного університету водного господарства та природокористування. URL : <http://ep3.nuwm.edu.ua/view/types/metods/>:

44. Опорний конспект лекцій (на електронному і паперовому носіях) за всіма темами курсу, у тому числі і для самостійного вивчення.

45. Пакети тестових завдань з кожної теми та в цілому по всьому курсу дисципліни.

Дедлайни та перескладання

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Усі письмові роботи перевіряються на наявність

плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%.

Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

Ліквідація академічної заборгованості здійснюється згідно «Порядку ліквідації академічних заборгованостей у НУБГП», <http://ep3.nuwm.edu.ua/4273/>. Згідно цього документу і реалізується право студента на повторне вивчення дисципліни чи повторне навчання на курсі. Перездача модульних контролів здійснюється згідно: <http://nuwm.edu.ua/strukturi-pidrozdzili/navch-nauk-tsentr-nezaleznoho-otsiniuvannia-znan/dokumenty>.

Оголошення стосовно дедлайнів здачі частин навчальної дисципліни відповідно до політики оцінювання оприлюднюються на сторінці даної дисципліни на платформі MOODLE за календарем:

<https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=694>

Неформальна та інформальна освіта

Студенти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті згідно з відповідним Положенням: <http://nuwm.edu.ua/sp/neformalna-osvita>.

Зокрема студенти можуть самостійно проходити онлайн-курси на таких навчальних платформах, як Prometheus, Coursera, edEx, edEra, FutureLearn та інших, для наступного перезарахування результатів навчання. При цьому важливо, щоб знання та навички, що формуються під час проходження певного онлайн-курсу чи його частин, мали зв'язок з очікуваними навчальними результатами даної дисципліни (освітньої програми) та перевірялись в підсумковому оцінюванні.

Практики, представники бізнесу, фахівці, залучені до викладання

До викладання курсу долучаються представники державних та приватних готельно-ресторанних підприємств та організацій України та інших держав.

Правила академічної доброчесності

Списування під час проведення модульного контролю чи підсумкового контролю, передбачає позбавлення студента подальшого права здавати матеріал і у нього виникає академічна заборгованість.

За списування під час виконання окремих завдань, студенту знижується оцінка у відповідності до ступеня порушення академічної доброчесності.

Онлайн курс «Академічна доброчесність» викладений за посиланням: <https://vumonline.ua/course/academic-integrity-at-the-university/> та на сайті університету <http://nuwm.edu.ua/sp/akademichna-dobrochesnistj>.

Студент зобов'язаний дотримуватися Кодексу честі студентів НУВГП, який встановлює загальні моральні принципи та правила етичної поведінки осіб, які навчаються в університеті, та якими вони мають керуватися у своїй діяльності: <http://ep3.nuwm.edu.ua/4917/1/Кодекс%20честі%20студентів%20зах.pdf>.

Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями встановленими [Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату в НУВГП](#):

Принципи доброчесності у НУВГП та відповідність показникам забезпечення якості вищої освіти регламентовано НАЗЯВО та положеннями відділу якості освіти НУВГП.

Сайт НАЗЯВО: <https://naga.gov.ua/>

Відділ якості освіти НУВГП: <https://nuwm.edu.ua/strukturni-pidrozdzili/vyo/dokumenti>

Вимоги до відвідування

Лекції та практичні заняття відбуваються в офлайн або онлайн режимі згідно розкладу.

Консультації будуть проводитися онлайн за допомогою Google Meet за кодом у домовлений зі студентами час.

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування тощо) навчання може відбуватись в он-лайн формі (змішана форма навчання) за погодженням із керівником курсу.

Здобувачі можуть на заняттях використовувати мобільні телефони та ноутбуки, але виключно в навчальних цілях з даної дисципліни.

Оновлення

Зміст даного курсу оновлюється за необхідністю з урахуванням змін у законодавстві України, наукових досягнень та сучасних практик у сфері туризму. Студенти можуть долучатись до оновлення дисципліни шляхом подання пропозицій викладачу стосовно новітніх змін у галузі. За таку ініціативу студенти можуть отримати додаткові бали.

Академічна мобільність. Інтернаціоналізація

Інформація щодо іноземних сайтів, які може використати студент для вивчення даної дисципліни за окремими темами наводиться в презентаціях освітньої компоненти представлених в системі Moodle.

Також для поглибленого вивчення дисципліни здобувачам освіти пропонуються міжнародні інформаційні ресурси в мережі Інтернет:

ProQuest <https://about.proquest.com/products-services/ebooks/ebooks-main.html>

Лектор

Скорина Т.М.
к.еон.н., доцент кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи